

**Kleine Anfrage zur schriftlichen Beantwortung mit Antwort**

Anfrage der Abgeordneten Helmut Dammann-Tamke, Martin Bäumer, Karin Bertholdes-Sandrock, Karl-Heinz Bley, André Bock, Christian Calderone, Dr. Hans-Joachim Deneke-Jöhrens, Clemens Große Macke, Gerda Hövel, Ingrid Klopp, Editha Lorberg, Gudrun Pieper, Frank Oesterhelweg, Annette Schwarz und Heiner Schönecke (CDU), eingegangen am 23.09.2013

**Welche Gefährdung geht von Aflatoxin B1 für den Verbraucher aus?**

In einer Pressemitteilung Nr. 79 vom 10.07.2013 teilt das Landwirtschaftsministerium mit, dass 25 000 t Mais aus Serbien, die bis dato in Bremen eingelagert sind, in die USA exportiert werden dürfen. Bei dem Mais wurden die zulässigen Grenzwerte für den Gehalt an Aflatoxin B1 überschritten. Ursprünglich hatte der Eigentümer des Mais, das Handelshaus Toepfer, vorgehabt, den Mais in einer Biogasanlage zur Energieerzeugung zu verwenden. Allerdings hat das zuständige Gewerbeaufsichtsamt Oldenburg verfügt, dass der Mais als Abfall zu entsorgen sei. Der Verkauf der Ware als Futtermittel in die USA ist möglich, weil dort sehr viel höhere Grenzwerte gelten als in der EU.

Vor diesem Hintergrund fragen wir die Landesregierung:

1. Wodurch kommt ein erhöhter Aflatoxingehalt in Lebens- und Futtermitteln zustande?
2. Welche Bedeutung hat der zulässige Grenzwert für Aflatoxin B1, und welche Konsequenzen hat die Überschreitung der zulässigen Grenzwerte in Niedersachsen?
3. Welche Bedeutung hat der Höchstwert für Aflatoxin B1, und welche Konsequenzen hat es, wenn eine Überschreitung in Niedersachsen festgestellt wird?
4. Wie hoch sind der zulässige Grenzwert und der Höchstwert für Aflatoxin B1 in Mais und in Weizen in der EU und in den USA?
5. Wie beurteilt die Landesregierung die Auswirkungen der unterschiedlichen Grenzwerte auf die Landwirtschaft in Niedersachsen?
6. Sah die Landesregierung ein Gefährdungspotenzial, wenn der oben genannte Mais in einer Biogasanlage verwertet worden wäre? Wenn ja: Welches?
7. Kann die Landesregierung sicherstellen, dass der belastete Mais nicht in verarbeiteter Form zurück nach Europa gelangt?
8. Wie hoch ist der zulässige Grenzwert für Aflatoxin B1 bei Mandeln, Pistazien, Aprikosenkernen, Haselnüssen, Paranüssen, Erdnüssen und Milch?
9. Wie hoch ist der Höchstwert für Mandeln, Pistazien, Aprikosenkerne, Haselnüsse, Paranüsse, Erdnüsse und Milch?
10. Wie ist es zu erklären, dass Produkte, die in ähnlicher Menge verzehrt werden, unterschiedliche Grenzwerte haben?
11. Wie häufig und bei welchen Produkten wurden in Niedersachsen im vergangenen Jahr Grenzwertüberschreitungen bei Aflatoxin B1 festgestellt?

(An die Staatskanzlei übersandt am 26.09.2013 - II/725 - 415)

**Antwort der Landesregierung**

Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
- 205.1 -

Hannover, den 25.10.2013

Der mit Aflatoxin B1 belastete Futtermais, der auf Antrag des Eigentümers in die USA exportiert wurde, war bereits Gegenstand der Kleinen Anfrage d. Abg. Hermann Grupe und Jan-Christoph Oetjen (FDP) in der Drs. 17/817. Insofern wird auf die Antwort der Landesregierung vom 15.10.2013 Bezug genommen.

Die Landesregierung bedauert diesen Export des belasteten Mais außerordentlich. Sie hat als Konsequenz daraus über die Agrarministerkonferenz im August 2013 die Bundesregierung aufgefordert, dass Lebensmittel und Futtermittel, die innerhalb der EU nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, auch nicht in Drittstaaten exportiert werden sollen. Die Landesregierung erwartet von Bund und EU neue Regelungen, die in Zukunft solche Exporte für belastete Lebensmittel oder Futtermittel unterbinden.

Dieses vorausgeschickt, beantworte ich die Kleine Anfrage namens der Landesregierung wie folgt:

Zu 1:

Aflatoxine sind Mykotoxine, die hauptsächlich von den Schimmelpilzarten *Aspergillus flavus* und *Aspergillus parasiticus* gebildet und in das umgebende Substrat abgegeben werden. *Aspergillus*-Spezies sind ubiquitär verbreitet und finden insbesondere in Regionen mit hohen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit optimale Wachstumsbedingungen vor. Daher können besonders pflanzliche Lebensmittel wie z. B. Getreide, Schalenfrüchte, Ölsaaten und Trockenfrüchte aus tropischen und subtropischen Regionen mit Aflatoxinen kontaminiert sein und erhöhte Gehalte an diesen Stoffen aufweisen. Nachteilige Bedingungen (z. B. Dürre, Hitze gefolgt von Feuchtigkeit) beim landwirtschaftlichen Anbau können bei bestimmten Pflanzenarten (z. B. Mais oder Erdnüssen) einen verstärkten Befall mit *Aspergillus*-pilzen verursachen. Des Weiteren können schlechte Ernte- und Lagerbedingungen zu erhöhten Schimmelpilzanteilen im Erntegut führen.

Zu 2:

Im Hinblick auf die Bedeutung der Höchstgehalte in Lebensmitteln wird auf den Erwägungsgrund Nr. 21 der Verordnung (EG) 1881/2006 verwiesen: „Was Aflatoxine anbelangt, so hat der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss in seiner Stellungnahme vom 23. September 1994 erklärt, dass diese als genotoxische Karzinogene einzustufen sind. Aus dieser Stellungnahme ergibt sich, dass sowohl der zulässige Gesamtaflatoxingehalt (Summe des Gehalts an Aflatoxin B1, B2, G1 und G2) als auch der zulässige Gesamtgehalt an Aflatoxin B1 - die bei weitem giftigste Verbindung - in Lebensmitteln begrenzt werden sollten.“

Werden Überschreitungen der Höchstgehalte von Aflatoxin im Rahmen von betrieblichen Eigenkontrollen festgestellt, hat der Unternehmer dafür zu sorgen, dass die betroffenen Lebensmittel oder Futtermittel weder verarbeitet noch in den Verkehr gebracht werden. Fallen Höchstgehaltsüberschreitungen im Rahmen der amtlichen Lebensmittel- oder Futtermittelüberwachung auf, so wird die betroffene Partie gesperrt. Falls notwendig, erfolgen Betriebskontrollen mit weiteren Probenahmen, werden Rückrufaktionen angeordnet oder Warnungen über das EU-Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel abgesetzt. Werden im Rahmen einer Einfuhruntersuchung Überschreitung der Höchstgehalte festgestellt, so darf die entsprechende Ware nicht in die EU eingeführt werden.

Ergänzend wird mitgeteilt, dass für Aflatoxine in Lebensmitteln oder Futtermitteln keine Auslösewerte oder Aktionsgrenzwerte nach § 3 Nr. 8 bzw. Nr. 21 LFGB (also Grenzwerte, bei deren Überschreitung Untersuchungen zur Ursachenfeststellung vorgenommen werden müssen) festgelegt wurden.

Zu 3:

Siehe Antwort zu Frage 2.

Zu 4:

In der folgenden Tabelle sind die derzeit geltenden Höchstgehalte gemäß Richtlinie 2002/32/EG bzw. gemäß FDA Guidance Document, Compliance Policy Guide Section 683.100 „Action Levels for Aflatoxin in Animal Feeds“ aufgeführt:

Höchstgehalt <b>EU</b> für Aflatoxin B1 in	Futtermittel-Ausgangserzeugnissen, Ergänzungsfuttermitteln und Alleinfuttermitteln, ausgenommen:	0,02 mg/kg
	– Mischfuttermittel für Milchrinder und Kälber, Milchschafe und Lämmer, Milchziegen und Ziegenlämmer, Ferkel und Junggeflügel	0,01 mg/kg
	– Mischfuttermittel für Rinder (außer Milchrindern und Kälbern), Schafe (außer Milchschaafen und Lämmern), Ziegen (außer Milchziegen und Ziegenlämmern), Schweine (außer Ferkeln) und Geflügel (außer Junggeflügel)	0,005 mg/kg
		0,02 mg/kg
Höchstgehalt <b>USA</b> für Aflatoxin in Mais:	0,3 mg/kg für Rinderendmast	
	0,2 mg/kg für Schweineendmast	
	0,1 mg/kg für Rinderhaltung, Schweinehaltung oder Geflügelendmast	
Höchstgehalt <b>USA</b> für Aflatoxin in Weizen:	0,02 mg/kg für Jungtiere und Milch gebende Tiere	

Für Mais und Weizen zur Verwendung als Lebensmittel, die keiner Sortierung oder physikalischen Behandlung unterzogen wurden, gilt in der EU entsprechend dem Anhang Abschnitt 2 der VO (EG) Nr. 1881/2006 für Aflatoxin B1 der Höchstgehalt von 0,002 mg/kg. In den USA gilt für Lebensmittel ein Summenhöchstgehalt für Aflatoxine von 0,02 mg/kg.

Zu 5:

Die Landesregierung bedauert es außerordentlich, dass in den USA und der EU unterschiedliche Höchstgehalte gelten. Aus Sicht der Landesregierung ist der EU-Wert sinnvoll und die niedersächsische Landwirtschaft und Verbraucher damit besser geschützt.

Zu 6:

Gefahren durch die Nutzung des mit Aflatoxin B1 belasteten Maises in einer Biogasanlage können nicht ausgeschlossen werden, wenn der Gärrückstand - wie im Regelfall üblich - anschließend zur landbaulichen Verwertung auf den Boden ausgebracht wird. In einer Biogasanlage findet kein definierter Abbau des weitgehend hitzebeständigen Pilzgiftes Aflatoxin B1 statt. Auch nach Durchlaufen der Biogasanlage ist von dem Erhalt der toxischen Wirkung des Stoffes auszugehen. Als Gefährdungspotenzial für Mensch und Tier werden in der Literatur u. a. eine hohe Lebertoxizität sowie bei chronischer Aufnahme ein kanzerogenes Potenzial benannt, insbesondere für den Menschen auch eine dermale Toxizität. Mit dem Gärrückstand können mindestens Wildtiere in Kontakt kommen, ein Übergang über die landwirtschaftliche Produktion in die menschliche Nahrungskette ist nicht ausgeschlossen. Entsprechende Beurteilungswerte, bei welchen Konzentrationen diesbezügliche Gefahren bei Gehalten oberhalb des Futtermittelhöchstgehaltes ausgeschlossen werden können, liegen nicht vor.

Zu 7:

Die Exportverfügung in die USA wurde unter der Bedingung erteilt, dass der Mais weder unverdünnt noch als Anteil eines noch herzustellenden Futtermittels wieder in das Gebiet der EU zurückgelangt.

Zu 8:

Die nachfolgende Tabelle gibt die derzeit geltenden Höchstgehalte der angefragten Lebensmittel gemäß VO (EG) Nr. 1881/2006 wieder:

Erzeugnis (1)		Höchstgehalt (µg/kg)		
		B <sub>1</sub>	Summe aus B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub>	M <sub>1</sub>
2.1	Aflatoxine			
2.1.1	Erdnüsse und andere Ölsaaten (38), die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen außer – Erdnüsse und andere Ölsaaten, die zum Zermahlen für die Erzeugung von raffiniertem Pflanzenöl bestimmt sind	8,0 (5)	15,0 (5)	-
2.1.2	Mandeln, Pistazien und Aprikosenkerne, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	12,0 (5)	15,0 (5)	-
2.1.3	Haselnüsse und Paranüsse, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	8,0 (5)	15,0 (5)	-
2.1.4	Andere Schalenfrüchte als die unter 2.1.2 und 2.1.3 aufgeführten Schalenfrüchte, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	5,0 (5)	10,0 (5)	
2.1.5	Erdnüsse und andere Ölsaaten (38) und deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind außer – pflanzliche Rohöle, die zum Raffinieren bestimmt sind – raffinierte Pflanzenöle	2,0 (5)	4,0 (5)	-
2.1.6	Mandeln, Pistazien und Aprikosenkerne, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind (39)	8,0 (5)	10,0 (5)	-
2.1.7	Haselnüsse und Paranüsse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind (39)	5,0 (5)	10,0 (5)	-
2.1.8	Andere Schalenfrüchte als die unter 2.1.6 und 2.1.7 aufgeführten Schalenfrüchte und deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	2,0 (5)	4,0 (5)	-
2.1.13	Rohmilch (6), wärmebehandelte Milch und Werkmilch	---	---	0,050

(1) Was Früchte, Gemüse und Getreide anbelangt, so wird Bezug genommen auf die in der jeweiligen Kategorie aufgeführten Erzeugnisse gemäß der Definition in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates (ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2006 (ABl. L 29 vom 2.2.2006, S. 3). Hieraus folgt u. a., dass Buchweizen (*Fagopyrum* spp.) unter „Getreide“ eingeordnet wird und Erzeugnisse

aus Buchweizen unter „Getreideerzeugnisse“ fallen. Der Höchstgehalt für Früchte gilt nicht für Schalenfrüchte.

(5) Die Höchstgehalte beziehen sich auf den essbaren Teil der Erdnüsse und Schalenfrüchte. Wenn Erdnüsse und Schalenfrüchte „in der Schale“ analysiert werden, wird bei der Berechnung des Aflatoxingehalts angenommen, dass die gesamte Kontamination den essbaren Teil betrifft; diese Annahme gilt nicht für Paranüsse.

(6) In dieser Kategorie aufgeführte Erzeugnisse gemäß der Definition in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22).

(38) Ölsaaten, die unter die KN-Codes 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 fallen, und daraus gewonnene Erzeugnisse (KN-Code 1208); Melonenkerne fallen unter den KN-Code ex12 07 99.

(39) Wenn Folge- bzw. Verarbeitungserzeugnisse ausschließlich oder fast ausschließlich aus den jeweiligen Schalenfrüchten hergestellt werden, gelten die für die Schalenfrüchte festgelegten Höchstwerte auch für die Folge- bzw. Verarbeitungserzeugnisse. In allen anderen Fällen gilt Artikel 2 Abs. 1 und 2 für die Folge- bzw. Verarbeitungserzeugnisse.

Ergänzend wird wie zu Frage 2 mitgeteilt, dass für Aflatoxine in Lebensmitteln keine Auslösewerte nach § 3 Nr. 8 LFGB festgelegt wurden.

Zu 9:

Siehe Antwort zu Frage 8.

Zu 10:

Zur Sicherstellung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit kann bei krebserzeugenden Stoffen mit genotoxischer Wirkung, denen Mykotoxine zuzuordnen sind, prinzipiell keine Dosis definiert werden, ab der ein negativer Effekt auftritt. Es muss das Minimierungsgebot („as low as reasonable achievable“ - ALARA-Prinzip) angewandt werden. Daher gilt generell für Mykotoxine der Grundsatz, dass die Belastung so niedrig gehalten werden muss, wie es für den Hersteller oder Verarbeiter technologisch möglich ist. Durch diesen Ansatz bedingt es sich, dass für verschiedene Produkte unterschiedliche Höchstgehalte angesetzt werden.

Zu 11:

In 2012 wurden im Rahmen der amtlichen Futtermittelüberwachung keine Höchstgehaltsüberschreitungen bei Aflatoxin B1 festgestellt. Untersucht wurden insgesamt 423 Proben (171 Einzelfuttermittel, 251 Mischfuttermittel, 1 Vitaminpräparat).

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden im Jahr 2012 337 Proben auf das Vorkommen von Aflatoxinen untersucht. Dabei wurde in drei Proben eine Höchstgehaltsüberschreitung von Aflatoxin B1 festgestellt. Hierbei handelte es sich um Fertigmehl für Sonnenblumenbrot, getrocknete Feigen und Ingwer-Wurzelgewürz.

Christian Meyer